

Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Hände und Haut

	Was	Wann	Womit (Konzentration/Einwirkzeit)	Wie	Wer
 Händedesinfektion	Händedesinfektion hygienisch	• Vor Arbeitsbeginn. • Vor der Verteilung und Zubereitung von Lebensmitteln. • Bei Arbeitsplatzwechsel.	_____	Händedesinfektionsmittel in trockene, hohle Hände geben und während der gesamten Einwirkzeit feucht halten, ggf. nachbenetzen. Fingerspitzen, Daumen und Nagelfalze besonders beachten. Unterarme bei Kontamination mit desinfizieren. Hinweise bei Verschmutzung: Zuerst mechanisch reinigen (mit Wasser abspülen oder mit einem sauberen, trockenen Einmaltuch), danach desinfizieren.	Alle Mitarbeitende _____ _____
 Schutz	Hautschutz	• Vor Arbeitsbeginn. • Vor hautbelastenden Tätigkeiten. • Nach dem Händewaschen.	_____	Hautschutzcreme sorgfältig und gleichmäßig in die Hände einmassieren. Dabei kritische Stellen wie Handgelenke, Fingerzwischenräume und Nagelfalze berücksichtigen.	Alle Mitarbeitende _____ _____
 Pflege	Hände- und Hautpflege	• Nach Arbeitsende.	_____	Hautpflegecreme sorgfältig und gleichmäßig in die Hände einmassieren. Dabei kritische Stellen wie Handgelenke, Fingerzwischenräume und Nagelfalze berücksichtigen.	Alle Mitarbeitende _____ _____
 Reinigung	Händewaschung	• Bei sichtbaren Verschmutzung.	_____	Waschlotion mit Wasser aufschäumen. Hände mind. 30 Sekunden gründlich waschen, gut abspülen und mit Einmalhandtuch sorgfältig abtrocknen. Dabei die Fingerzwischenräume, Daumen, Nagelfalz beachten.	Alle Mitarbeitende _____ _____

Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Fläche

	Was	Wann	Womit (Konzentration/Einwirkzeit)	Wie	Wer
 Fläche	Spender (Händehygiene)	Reinigung: Desinfektion: - Bedienhebel: Täglich und sofort bei Kontamination. - Äußere Gehäuse und alle von außen zugänglichen Teile: Wöchentlich und sofort bei Kontamination.	 	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Vollständige Spenderaufbereitung erfolgt gemäß der Aufbereitungshinweise von den Herstellern der Spendersysteme.	Mitarbeitende in der Küche
	Arbeitsflächen, angrenzende Wandbereiche	Reinigung: ☐ MO ☐ DI ☐ MI ☐ DO ☐ FR ☐ SA ☐ SO Desinfektion: • Vor der Nutzung. • Nach dem Umgang mit kritischen Lebensmitteln. • Sofort bei Kontamination. • Zum Arbeitsende.	 	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Kontaktflächen mit Lebensmitteln nach der Desinfektion - sofern vom Desinfektionsmittelhersteller vorgesehen - mit Trinkwasser spülen. Zu beachten: Nur auf vollständig trockenen Flächen anwenden – Bei Feuchtigkeit Fläche vor der Desinfektion vollständig abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche

Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Fläche

	Was	Wann	Womit (Konzentration/ Einwirkzeit)	Wie	Wer
 Fläche	Regale, Lager	Reinigung: Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.		Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Kontaktflächen mit Lebensmitteln nach der Desinfektion - sofern vom Desinfektionsmittelhersteller vorgesehen - mit Trinkwasser spülen.	Mitarbeitende in der Küche
	Inventar z. B. Schränke, Ablagen, Wandfliesen	Reinigung: Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.		Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche
	Griffe, Schalter	Reinigung: ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ MO DI MI DO FR SA SO Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.		Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche

Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Fläche

	Was	Wann	Womit (Konzentration/Einwirkzeit)	Wie	Wer
 Fläche	Schneidebretter, Lebensmittelbehälter, Aufschnittmaschine	Reinigung: • Nach Nutzung. Desinfektion: • Nach der Verarbeitung von kritischen Lebensmitteln.		Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Kontaktflächen mit Lebensmitteln nach der Desinfektion - sofern vom Desinfektionsmittelhersteller vorgesehen - mit Trinkwasser spülen. Zu beachten: Nur auf vollständig trockenen Flächen anwenden – Bei Feuchtigkeit Fläche vor der Desinfektion vollständig abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche
	Waschbecken und Armaturen im Küchenbereich	Reinigung: ☐ MO ☐ DI ☐ MI ☐ DO ☐ FR ☐ SA ☐ SO Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.		Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Zu beachten: Nur auf vollständig trockenen Flächen anwenden – Bei Feuchtigkeit Fläche vor der Desinfektion vollständig abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche
	Kühlschrank, innen	Reinigung: • Mind. 1/2 jährlich abtauen. Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.		Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche

Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Fläche

Was	Wann	Womit (Konzentration/Einwirkzeit)	Wie	Wer
 Fläche	Kühlraum Reinigung: _____ Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.	_____ _____ _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Kontaktflächen mit Lebensmitteln nach der Desinfektion - sofern vom Desinfektionsmittelhersteller vorgesehen - mit Trinkwasser spülen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
	Transportwagen: z. B. Geschirrwagen Reinigung: ☐ MO ☐ DI ☐ MI ☐ DO ☐ FR ☐ SA ☐ SO Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.	_____ _____ _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen. Kontaktflächen mit Lebensmitteln nach der Desinfektion - sofern vom Desinfektionsmittelhersteller vorgesehen - mit Trinkwasser spülen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
	Fußboden Reinigung: ☐ MO ☐ DI ☐ MI ☐ DO ☐ FR ☐ SA ☐ SO Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.	_____ _____ _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Fußboden systematisch im S-Muster wischen. Für jeden Raum oder Bereich frischen Bezug verwenden (Bezugs-Wechselmethode). Flächen über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
	Abfallbehälter Reinigung: ☐ MO ☐ DI ☐ MI ☐ DO ☐ FR ☐ SA ☐ SO Desinfektion: • Sofort bei Kontamination.	_____ _____ _____	Mechanisch reinigen. Flächen durch Spülen mit klarem Wasser von Reinigungsmittelresten befreien. Flächen vollständig mit desinfektionsmittelgetränktem Tuch abwischen und über die gesamte Einwirkzeit abtrocknen lassen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____

Reinigungs- und Desinfektionsplan Küche

Sonstiges

	Was	Wann	Womit (Konzentration/Einwirkzeit)	Wie	Wer
Sonstiges	Geschirr, Töpfe, Besteck	• Sofort nach Gebrauch.		Maschinelle Reinigung bei mind. 65°C. Spülmaschine täglich reinigen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
	Dampfkessel, Kippbratpfanne	• Bei Bedarf.		Reinigen mit chlorfreiem Produkt. Mit reichlich Wasser abspülen.	Mitarbeitende in der Küche _____ _____
					_____ _____ _____

Allgemeine Hinweise

Wiederbenutzung von Flächen (RKI):

- **Routinemäßige Desinfektion:** Nutzung, sobald die Fläche sichtbar trocken ist.
- **Gezielte Desinfektion (z. B. nach Kontamination, Desinfektion von Flächen mit nachträglicher Trinkwasserspülung):** Einwirkzeit laut Herstellerangaben vollständig abwarten.

Sicherheit:

- Desinfektionsmittel gemäß Herstellerangaben verwenden – Materialverträglichkeiten prüfen. Präparate nicht mischen.
- Geeignete Schutzausrüstung (PSA) tragen.
- Vor der Desinfektion sichtbare Verschmutzungen mit einem Einmaltuch entfernen (Eiweißfixierung vermeiden).

Grundlage:

- Der Desinfektionsplan wurde auf Grundlage der RKI-/KRINKO-Empfehlungen und der TRBA 250 erstellt und umfasst die routinemäßige Desinfektion mit einem Wirkungsspektrum einschließlich „begrenzt viruzid PLUS“ (Wirksamkeit gegen behüllte Viren sowie zusätzlich bestimmte unbehüllte Viren (Noro-, Rota- und Adenoviren)).

Wichtiger Hinweis:

- Bei Verdacht oder bestätigten Infektionskrankheiten sind ergänzend die im Plan „Spezielle Maßnahmen ...“ aufgeführten Regelungen zu berücksichtigen und anzuwenden.

Verantwortung:

- Die Verantwortung für die Prüfung auf Vollständigkeit und Richtigkeit liegt beim Anwender.
- Es ist sicherzustellen, dass die eingesetzten Desinfektionsmittel dem erforderlichen Wirkungsspektrum entsprechen und ordnungsgemäß angewendet werden.